



Millésime 2017

Château Trois Moulins



Agrément Cru Bourgeois
tous les ans depuis le millésime 2008

2017: La réactivité avant tout

Le millésime 2017 sera toujours associé au gel de fin Avril 2017.

Cet événement climatique a réduit de 50% le volume du millésime, mais son impact sur la propriété a été relatif avec une perte de 35%. Cela a demandé une adaptation des travaux en vert parcelle par parcelle, en particulier sur l'épamprage où plusieurs passages ont été nécessaires.

L'éffeuillage a été réalisé avec rigueur au plus tôt. La floraison et la nouaison ont reçu de très bonnes conditions climatiques. La véraison est arrivée mi-juillet annonçant un millésime précoce. L'été a été très sec (déficit de 45%), début Septembre, plusieurs épisodes pluvieux ont créé des conditions favorables pour relancer la maturité, mais aussi nous alerter sur une vigilance aux risques sanitaires.

Le cumul d'insolation sur 6 mois est comparable à 2015. Les premiers raisins sont amenés au chai le 14 Septembre. La vendange se présente avec plusieurs niveaux de maturité, les tris successifs, mécaniques, densimétriques et manuels sont nécessaires pour sélectionner la bonne maturité.

Ce millésime a été un bon test pour juger de notre réactivité à des situations climatiques tout à fait inattendues. La qualité du tri a été tout à fait nécessaire pour sélectionner les raisins.

chiffres clés

vendanges

Merlot :
du 14/09 to 29/09

Cabernet Franc :
25/09

Cabernet Sauvignon :
du 26/09 to 03/10

Rendement moyen : 25 hl
Ph 3,75

assemblage

46% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc

degré alcoolique

12,7% vol.

œnologie-conseil

Hubert de Bouïard.

Vinification

Débourbage de la vendange avant vinification.

Macération pré-fermentaire à 5°C durant 4 à 6 jours. La fermentation est lancée à 15°C puis stabilisée à 25°C. Le travail sur les cuves est constitué de deux délestages par jour et un pigeage à petit volume, progressivement, il est réduit à minima.

Macération finale à 28°C durant 6 à 12 jours.

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : fines graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

Depuis 2018: Certification HVE, niveau 3

viticulture

Encépagement : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 40%

Cabernet Franc 15%

Age moyen du vignoble : 21 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage et vendanges vertes adaptées au parcellaire.

Suivi en traçabilité de 27 parcelles.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri, densimétrique et manuel sur tables de tri vibrantes à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage du moût, macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

30% de barriques neuves, 20% barriques 1 vin, 50% barriques 2 vins

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

80 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com